

Пржена јаја. У дубљем суду загријати масноћу. Разбити јаја, пазећи да жуманце остане цијело. Јаја спустити у дубоку загрејану масноћу. Са двије мање варјаче скупљати, тј. формирати бјеланце око жуманцета. Пржење траје око 2 минута. Жуманце мора остати прилично мекано. Сервирати на подлози као и поширана јаја и прелити сосовима. Овакво припремљена јаја највише конзумирају Американци. За једну порцију узимају се два комада јаја. Пржена јаја се користе и као додатак неким јелима по поруџбини.